



Légumes secs

Haricots blancs à la tomate



10h20	20 min	2h	8h	383
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients

500 g **Haricots blancs**
800 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
2 **Carotte(s)**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
2 **Oignon(s)**
75 cl **Bouillon de légumes**
2 feuille(s) **Laurier**
1 c. à soupe **Herbes de Provence**
10 feuille(s) **Sauge**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
2 **Gousse(s) d'ail**
20 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Sel**
1 c. à café **Poivre**

Étape 1

Préparation des haricots blancs à la tomate

- 1 Faire tremper les haricots pendant 8 heures. Les égoutter et les sécher.
- 2 Eplucher et hacher l'oignon et l'ail.
- 3 Laver et peler les carottes, les tailler en brunoise.
- 4 Laver, sécher et ciseler les feuilles de sauge.
- 5 Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif et y faire revenir l'oignon, les carottes et le céleri pendant 5 minutes.
- 6 Ajouter les haricots et les faire revenir pendant 2 minutes en remuant.
- 7 Ajouter les tomates, l'ail, le sucre, le laurier et les herbes de Provence et la sauge, ainsi que le bouillon de légumes. Porter à ébullition.
- 8 Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 2 heures à feu doux en remuant de temps en temps.
- 9 Ajouter un peu d'eau si nécessaire au fur et à mesure de la cuisson car les haricots ne doivent pas attacher.

Étape 2

Dressage

- 1 Retirer la cocotte du feu. Répartir dans des assiettes creuses et décorer d'une feuille de basilic. Servir chaud.